

Gyoza dumplings fyllda med kål och svamp med tranbär

Total tid **45 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

2.721 kJ / 650 kcal

Fett: **30,4 g**

Kolhydrater: **79,5 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

14	Gyoza degark
Fyllning:	
100 g	vitkål
30 g	shiitakesvamp
30 g	enokisvamp
80 g	lök
2	vitlösklyftor
40 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
30 ml	rapsolja
Sås:	
80 g	torkade tranbär
40 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
120 ml	<u>Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil</u>
1 tsk	majsstärkelse

FÖRBEREDELSE

Steg 1

100 g vitkål - **30 g** shiitakesvamp - **30 g** enokisvamp - **80 g** lök - **2** vitlösklyftor - **40 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **30 ml** rapsolja
Finhacka grönsakerna till fyllningen och stek i olja i ca 10 minuter tills ingredienserna är mjuka. Smaka av med Kikkoman sojasås.

Steg 2

40 ml Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **120 ml** Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil - **80 g** torkade tranbär - **1 tsk** majsstärkelse
Blanda ingredienserna till tranbärssåsen och låt koka upp.

Steg 3

14 Gyoza degark
Fyll degarken med fyllningen från steg 1 och rulla dem till gyoza-dumplings. Lägg dina dumplings i en panna och stek på ena sidan. När de är gyllenbruna, tillsätt lite vatten, täck med lock och låt sjuda i 3-4 minuter. Servera dina färdiga dumplings med tranbärssåsen.